



МЕНЮ

РЕСТОРАНА

Европейская и русская кухня
с характером Пензенской земли

 **БАШЕВ**
БИСТРО

Абашев Бистро родилось из очень простого желания — создать ресторан, в котором приятно находиться. Где вкус не требует объяснений, а атмосфера остаётся лёгкой и спокойной.

Мы соединяем европейскую кухню с русским характером. Бережно относимся к продукту, выбираем локальное там, где это действительно усиливает вкус, и работаем современно — быстро, аккуратно, профессионально. Нам важна ясность: в рецептах, в подаче, в сервисе. Вкус — яркий и понятный, еда — выразительная, без лишней усложнённости.

Абашевская игрушка для нас — не элемент декора, а состояние. Ручная работа, тепло материала, смелость цвета и формы. В ней есть жизнь и характер, без искусственной строгости и показной вычурности. Эту интонацию мы сохраняем во всём — в деталях интерьера, в сочетаниях вкусов, в том, как складывается разговор за столом.

Здесь одинаково уместны семейный ужин, деловая встреча или спокойный вечер вдвоём. Мы относимся к каждому гостю внимательно и уважительно, без дистанции и без показного пафоса. Нам важно, чтобы после ужина оставалось ощущение тепла — настоящего, тихого, русского.

Абашев Бистро — место, где вкус, забота и спокойствие живут естественно, без громких заявлений.

 **АБАШЕВ**
БИСТРО

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

🔥 Паштет из куриной печени 440
с брусничным взваром, желе из игристого
и луковым хлебом
100/30/40

Олюторская сельдь 550
с печёным картофелем, маринованным
лучком и чесночными гренками
100/100/30/30

Тарелка мясных деликатесов 1390
Балык из свинины, галантин из курицы,
говяжий язык, ростбиф, буженина, хрен,
горчица, солёные огурцы, гриссини
300/40/70

Трио салъца 750
Сало солёное, сало копчёное, смалец,
горчица
150/30/20

Сырная тарелка с орехами 1290
и абрикосовым джемом
Сыр с орехами, бри, дор-блю, маасдам,
пармезан, джем абрикосовый, орехи, инжир
200/40/50

Рыбная нарезка 1490
Форель слабосолёная и холодного копчения,
кlyкaч холодного копчения, кларий горячего
копчения, рьет из сёмги, чабатта, лимон,
маслины
200/30/40

Домашние соленья 550
Квашеная капуста, солёные огурцы и томаты,
мочёные яблоки, маринованный чеснок,
зелень
300/20

Свежая овощная тарелка 650
Томаты, огурцы, редис, болгарский перец,
зелень
350

Оливки и маслины 390
с зеленым маслом
90

САЛАТЫ

🔥 Салат с баклажанами, миксом..... 890
салатов и соусом манго-чили
200

Салат «Цезарь» 690
с запеченным цыпленком
180

Салат «Цезарь» 850
с тигровыми креветками
180

🌿 Зелёный салат 790
с жареным халуми и авокадо
180

🍷 Салат с ростбифом 890
и вешенками
200

🍷 Оливье с ростбифом 790
и домашним майонезом
180

Салат с томатами и креветками 790
в остром кляре
180

Салат с индейкой 790
и нежным соусом тоннато
200

🌿 Разнотравье 660
с кедровыми орешками
150



АБАШЕВ
БИСТРО

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Сырные колобки 520
с трюфельным маслом
120/30
-  Картофельные драники 510
с подкопчённой сметаной
120/50/60
дополните блюдо:
щуцье икрой и кабачковой лапшой +350
грибным соусом +210
хрустящим беконом +220
яйцом пашот +200
- Камамбер печёный с грушей 1900
и золотистыми гренками
150/100
- Жюльен с грибами и курочкой 490
150
- Обжаренные креветки 820
с томатами и соком юдзу
100/100
-  Пирог с судаком, шпинатом 790
и грибами в соусе бешамель
250

СУПЫ

-  Борщ с говядиной, 680
бородинским хлебом и салом
300/20/40
-  Грибной суп «Капучино» 630
с трюфельным маслом
300/20
- Уха «Сурская Рыбацкая» 750
с расстегаем
300/80
-  Рассольник с потрошками 610
и мясным расстегаем
300/80/20



 АБАШЕВ
БИСТРО

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Томлёная утиная ножка	1280
с картофельным кремом и насыщенным мясным соусом	150/200
 Щучьи котлеты	820
с печёным картофелем, зелёным горошком и грибным соусом	100/200
 Утиные котлетки	910
с брусникой, орехами и кремом из цветной капусты	100/150
Свинные рёбра в пряном соусе	1300
с беби-картофелем	300/30/100
Телячьи щёчки с картофельными	910
галушками и грибами	150/200
Жаркое из лося с копчёным	850
беконом под хлебной корочкой	350
Стейк «Стриплойн»	700
с перечным соусом Премияльный	100/20
Бифштекс	1380
из мраморной телятины	

ГАРНИРЫ

Запечённая цветная капуста	450
в ореховом соусе	200
Овощи на гриле	550
Томаты, болгарский перец, кабачок, баклажан, шампиньоны	250
Картофель запечённый	350
с розмарином	150
Картофель фри	450
с сыром пармезан и трюфельным маслом	150



 **АБАШЕВ**
БИСТРО

ПИЦЦА

Маргарита	890
450	
Пепперони	850
450	
 Абашевская	1100
550	
Грибная с трюфельным маслом	990
450	
С ростбифом и пармезаном	1180
500	
Груша и горгонзола	1150
500	

ПАСТА

Карбонара	610
250	
Болоньезе	650
250	
С говядиной и белыми грибами	900
250	
 Паста нери с морепродуктами	1050
250	
С креветками в томатном соусе	790
250	
 С печёными овощами	590
и ароматными травами	250

В Абашев Бистро мы очень ценим традиции, вкус настоящего теста и то особое тепло, которое рождается в ручной работе.

Запах свежего теста, муки и горячей печи всегда создаёт особую атмосферу и будто ненадолго возвращает в детство — к семейному столу, домашней выпечке, ожиданию чего-то вкусного, хрустящего и ароматного...

Для нас приготовление пасты и пиццы — настоящее таинство, уважение к традициям и любовь к кулинарному ремеслу. Именно поэтому пасту мы готовим только сами, а тесто для пиццы полностью создаём вручную по фирменному рецепту нашего шеф-повара.

Мы будем рады, если аромат свежего теста, тепло печи и вкус наших блюд станут частью вашего вечера в Абашев Бистро.



 **АБАШЕВ**
БИСТРО

ХЛЕБ ДОМАШНИЙ

Корзина домашнего хлеба	350
240	
Луковая булочка	100
40	
Укропная булочка	100
40	
Чиабатта	100
40	
Злаковый хлеб	100
40	
Гриссини	100
30	

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Сан-Себастьян	510
150/20	
Тирамису	450
150	
Домашний медовик	510
120/20	
Мороженое по-абашевски	450
100/40	
Русские блинчики	450
с ягодным вареньем и воздушным кремом из сгущенного молока	
150/20/30	

Нам важно быть частью ваших событий.

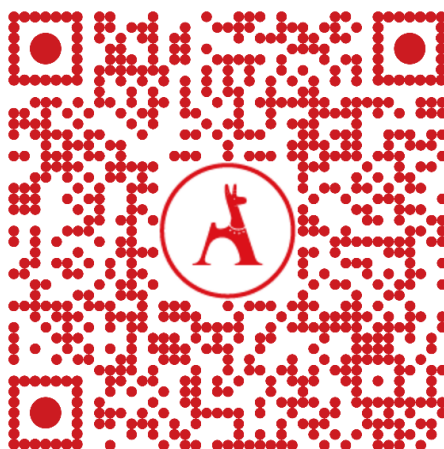
В «Абашев Бистро» проходят семейные торжества, деловые ужины и банкеты.

Мы организуем кофе-брейки, бизнес-завтраки и мероприятия любого формата.

Формат продумываем под повод, количество гостей и бюджет — с неизменным вниманием к кухне и сервису.

Если у вас есть идея — обсудим её вместе.

Если вам было вкусно и тепло, будем благодарны за отзыв.
Ваше мнение помогает нам расти и становиться лучше.



До новых встреч!

АБАШЕВ
БИСТРО